



2010 Château Les Ormes de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Großartiges Bordeaux-Jahr 2010

Descrizione del vino:

Ormes de Pez ist das erste Château, das Familie Cazes erwarb, vor dem berühmten Lynch-Bages. Jean-Michel Cazes hat es zu einer immer noch preiswerten Perle in St-Estèphe aufgebaut.

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Warmes Bouquet, Dörrfrüchte, Malaganoten, Pumpernickel und Rauch. Samtener Gaumen mit viel Fülle und einer Fortsetzung von durchaus schwarzbeerigen Eindrücken.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Estèphe

Produttore:

Château Ormes de Pez

Valutazioni:

James Suckling 92-93/100, René Gabriel 18/20

Vinificazione:

15 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2018–2032

Varietà d'uva:

57% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Numero di articolo:

0471310

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Les Ormes de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92-93/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	57% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	2018–2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.